35e Année. — Tome LXVIII. N° 1761 Paris, 29 Mars 1928

REVUE DE VITICULTURE

EDUCATION ET INSTRUCTION DES CULTIVATEURS
INTENSIFICATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE
AMELIORATION ET ASSAINISSEMENT DU CHEPTEL FRANÇAIS

Un lecteur de la « Revue » m'écrit : « A la suite d'un accord entre les ministres de l'Instruction publique et de l'Agriculture relativement à la réorganisation de l'enseignement agricole dans les écoles normales d'instituteurs, un nouveau programme comportant extension des études pratiques agricoles, avec visites d'exploitations agricoles modèles et d'écoles d'agriculture, est mis en vigueur, à titre d'essai, dans un certain nombre de départements. Aussitôt que les résultats de cette expérience auront pu être appréciés, la réforme sera progressivement étendue, en l'adaptant aux besoins de chaque région. Pourquoi ne pas essayer également le projet d'éducation et d'instruction agricoles exposé dans la Revue en novembre 1926 ? Après comparaison entre les deux systèmes on pourrait alors donner la préférence à l'un ou l'autre suivant les résultats obtenus. »

Evidemment... Mais j'avoue ignorer la réorganisation de l'enseignement agricole dans les écoles normales d'instituteurs ; cela, d'ailleurs, m'intéresse peu ; les résultats sont connus d'avance : ils seront « inopérants ».

L'instituteur de campagne a le rôle le plus beau et le plus important à remplir : (si je répète toujours la même chose, c'est que c'est toujours la même chose) : il doit combattre la désaffection progressive de la terre chez les enfants des campagnes ; redresser cette erreur sociale, « laquelle consiste dans une évolution rapide, inconsidérée des classes paysannes vers un avenir nouveau que les générations antérieures n'avaient pas supposé ». C'est un véritable redressement moral à effectuer ; car cet avenir nouveau sera-t-il avantageux pour les intéressés ? S'il devait en être ainsi, il faudrait bien se résigner à la désertion des campagnes ; nous n'aurions pas le droit d'entraver cette marche vers un mieux-être individuel, même si, en général, l'agriculture en souffrait. Nous devrions, alors, envisager d'autres remèdes. Mais il n'en est pas ainsi. La plupart du temps, ceux qui quittent la terre ne trouvent pas ailleurs les compensations recherchées. Il s'agit donc de les préserver d'un entraînement néfaste, lequel compromet, à la fois, l'avenir des jeunes générations, la prospérité de l'agriculture et l'harmonie économique du pays.

Bref, l'instituteur du village doit, d'abord (école primaire), développer l'amour de la terre à l'état latent en tout cœur paysan ; ensuite (préapprentissage), instruire les enfants des éléments scientifiques devant leur permettre de suivre, avantageusement, un enseignement agricole proprement dit et les conseils culturaux de professionnels avertis. Nous avons établi (*Revue de Viticulture*, nos 1688, 1689, 1690) comment des professionnels pouvaient être mis à la disposition des directeurs des services agricoles départementaux, afin de les suppléer dans l'enseignement agricole pratique, l'intensification des cultures, l'amélioration et l'assainissement du cheptel français.

Seuls, des professionnels, cultivateurs expérimentés, confirmant chaque jour leur expérience par l'enseignement des faits, peuvent entretenir, développer et faire fructifier les germes du métier agricole préparés par l'instituteur primaire. Seuls des professionnels, instruits et avertis, et non des instituteurs, feront acquérir à un jeune auditoire les divers moyens que le cultivateur devra — selon les circonstances — mettre en œuvre pour sortir victorieux des difficultés éventuelles. Seuls, des professionnels, en contact avec les apprentis qui leur sont confiés et les cultivateurs de la région, et non des instituteurs, pousseront utilement à l'intensification de la production agricole. Seuls, des professionnels, et non des instituteurs, parleront de l'amélioration du cheptel de façon à intéresser les jeunes cultivateurs et à les pousser à avoir de meilleurs reproducteurs. Seuls, des professionnels pourront fixer définitivement au sol les jeunes campagnards dont l'esprit aura été tourné, dès le début, de ce côté, puisque, seuls, ils sont capables de captiver les cultivateurs par leur conversation émaillée de faits vécus et de continuer à entretenir, chez eux, l'amour de la terre forcément confondu avec la possibilité déterminée et reconnue de gagner de l'argent, par la confiance que l'instruction pratique des faits développe en soi.

Alors préparons, d'abord, des « intensificateurs » capables de mettre en œuvre les moyens d'intensification dont ils disposeront. Il faut que ces moyens d'intensification suivent la diffusion de l'enseignement agricole ; ils ne doivent pas la précéder : ce serait mettre la charrue devant les bœufs.

On dirait que la France n'a pas besoin de cultivateurs, puisqu'on ne tente rien pour les attacher au sol !

Si je ne suis pas au courant de la réorganisation de l'enseignement agricole dans les écoles normales d'instituteurs, je connais au contraire le programme d'intensification de la production agricole préparé par l'administration de l'agriculture. Il n'est pas utile, je crois, de l'analyser ici. Il présente un évident désir de faire quelque chose : mais ce quelque chose est tellement dilué, tellement compliqué, tellement touffu qu'il n'en sortira rien d'utile. Il faut un programme plus simple, plus pratique et plus facile à mettre en œuvre ; quelque chose s'appliquant plus directement à la personne du petit et du moyen cultivateur.

Ceci dit et toutes réserves faites, pour répondre aux désirs exprimés, entrons dans l'exposé d'un programme d'intensification de la production agricole, de l'amélioration et de l'assainissement du cheptel français.

Je suppose que l'éducation et l'enseignement agricoles existent, déversant, chaque année, dans les villages, des intensificateurs ; à ces intensificateurs il faut procurer des moyens d'intensification simples et rapides. Les chefs des travaux agricoles, initiateurs de la pratique agricole, scientifiquement et pratiquement conçue, s'entretenant avec les cultivateurs, les inviteront à essayer tels et tels instruments, à employer telle formule d'engrais, à semer tel et tel blé sélectionné, en leur disant : « Faites une demande que j'emporte avec moi et vous recevrez ce que vous demandez avec une remise de... sur les prix de vente. » Pas d'autres paperasseries.

Il sera procédé de même pour l'amélioration du cheptel. Le chef des travaux (lorsque je dis : le chef des travaux, c'est bien entendu le chef des travaux agricoles délégué par le directeur des services départementaux agricoles) engagera certains cultivateurs, dont il aura reconnu le goût pour l'élevage, à avoir un meilleur taureau, un bélier plus pur, un verrat plus précoce. Il leur en sera fourni dans les conditions de simplicité que je viens d'indiquer (1), sans que la prime puisse passer à des intermédiaires.

Des facilités et des subventions seront également accordées, afin de combattre la tuberculose bovine, la fièvre aphteuse, la cachexie, etc... Des indemnités d'abatage seront attribuées, afin de permettre l'assainissement de notre bétail.

Un simple service central, dépendant de la direction de l'agriculture et rayonnant dans toute la France, par l'intermédiaire des directeurs des services agricoles et des vétérinaires départementaux, doit suffire à cette tâche absolument grandiose.

Mais on me dira avec épouvante : « Pensez-vous aux sommes énormes nécessaires à la réalisation d'un tel projet ? » Bien entendu, j'y pense. Il faut des ressources considérables pour donner à l'agriculture française la première place qu'elle doit avoir dans le monde. Lorsqu'en 1912 et 1918, j'ai parlé de la diffusion de l'enseignement agricole, j'ai indiqué qu'il fallait s'adresser au pari mutuel pour avoir des crédits. Aujourd'hui, je vais faire connaître des moyens de ressources simples et peu onéreux pour les assujettis, en comparaison des avantages que la moyenne et la petite culture en retireront. Ces moyens ne me sont pas personnels, ils m'ont été suggérés par un de nos plus distingués vétérinaires de province.

Je n'entre pas dans les détails des modalités à établir pour la perception des droits, modalités d'ailleurs fort simples ; je ne donne qu'un aperçu du principe. Sur chaque tête de bétail vendue en foire, la caisse de l'intensification de la production agricole, de l'amélioration et de l'assainissement du cheptel percevrait des droits d'environ 2 francs sur une paire de bœufs ; 0,75 par vache ; 0,40 pour un veau ; 2 francs pour un cheval ; 0,75 pour un âne ; 0,10 par mouton et par chèvre ; 0,10 à 0,50 pour un porc suivant le poids. Mêmes droits seraient perçus aux abattoirs et aux frontières. On pourrait également percevoir, dans les minoteries et à la douane, environ 0,30 par

(1) Victor Cambon, *Voyages en Allemagne.*

quintal de blé. On arriverait ainsi à un chiffre global excessivement élevé : sorte de taxe à l'apprentissage, infiniment modique comparée aux résultats à obtenir. Ces ressources favoriseraient, par la diffusion de l'enseignement agricole, le repeuplement des campagnes : elles permettraient, également, par suite de l'intensification de la culture, de récolter, dans deux ou trois ans, 100 millions de quintaux de blé, et, dans quelques années, d'avoir le plus beau cheptel du monde. Cette perspective n'est pas un leurre ; elle devrait tenter bien des esprits. Le moment est des plus favorables pour demander et obtenir une telle réalisation.

Nous remarquons, dans le bulletin mensuel du ministère de l'Agriculture du Canada (Ottowa), une liste de publications agricoles à offrir, *gratuitement*, aux cultivateurs canadiens, avec cette mention : « Si ces publications vous intéressent, faites une marque sur cette liste en face du titre de celle que vous désirez recevoir : indiquez clairement votre nom et votre adresse et renvoyez cette liste à l'adresse suivante : au bureau des publications, Ministère de l'Agriculture, Ottowa (inutile d'affranchir). » De même, à la fin de chaque bulletin, nous lisons la remarque suivante : « Le régisseur de l'établissement le plus rapproché de votre résidence se fera un plaisir de vous donner tous les renseignements qu'il pourra. Ecrivez-lui donc ! »

Voilà une bonne propagande de l'intensification de la production agricole ; mais elle ne peut avoir d'effet que sur un milieu bien préparé. Une telle action serait, en ce moment, inefficace, en France. Les esprits ne seraient pas disposés à la comprendre et à l'apprécier. Il n'en serait plus de même, lorsque les jeunes cultivateurs auraient été mis en confiance par des professionnels qui deviendraient leurs conseils. Alors, cette jeunesse agricole, instruite, saurait s'adresser aux services agricoles et aux stations agronomiques pour poser des questions et demander des conseils. En ce moment, je demande à ces laboratoires combien de lettres ils reçoivent, annuellement, des petits cultivateurs ? fort peu : ces laboratoires ne correspondent qu'avec l'élite agricole de la grande propriété. Cependant la « puissance » agricole de la France repose sur la petite et la moyenne culture. C'est cette « puissance » qu'il s'agit d'instruire, si nous voulons que la France reste telle qu'elle est « chantée » par le poète canadien Alfred Garneau (1) :

France.
Terre d'abondance,
Aux grands blés, aux vignes d'or,
A l'olivier plus blond encor,
France.

GEORGES RABAULT.

(1) Citation déjà produite.

LES LIEGES ALGERIENS (I)

Le chêne-liège croît surtout dans le bassin méditerranéen, où il couvre une surface de 1.375.000 hectares.

Par ordre d'importance, les pays qui possèdent les plus grandes étendues de chêne-lièges sont :

	Hectares
L'Algérie	450.000
Le Portugal	300.000
Le Maroc	300.000
L'Espagne	255.000
France et Corse	150.000
Tunisie	140.000
Italie	80.000
Total de l'Afrique du Nord	890.000

En Algérie, le chêne liège se trouve surtout dans la Grande et Petite Kabylie. Au Maroc, il s'étend dans l'immense forêt de la Mamora entre Rabat et Dar-bel-Hamri.

L'exploitation en est à ses débuts.

Exploitation du liège. — L'exploitation du liège se fait sensiblement de la même manière dans tous les pays.

Cette exploitation commence en général quand l'arbre a atteint l'âge de quinze ans.

A cet âge, on enlève la couche de liège naturellement formée et qui est de qualité médiocre (liège mâle).

Il se reforme alors dans la profondeur de l'écorce une nouvelle assise génératrice de liège qui au bout de six à douze ans a reconstitué une couche épaisse d'un liège de meilleure qualité (liège femelle).

On l'enlève à son tour et cette ablation provoque la formation d'une troisième assise génératrice ; et ainsi de suite jusqu'à ce que l'arbre ait atteint l'âge de 150 ans environ.

La récole du liège se fait au printemps. Sur l'arbre que l'on veut dépouiller (démasclage) on fait des incisions divisant le liège par plaques, puis si besoin est, on chauffe légèrement, avec un réchaud, l'écorce ainsi fendue, de manière à détacher facilement les plaques.

Les plaques de liège sans fentes, sans nœuds, à grains serrés, nombreuses en Algérie, sont les plus recherchées.

La forêt algérienne a de 120 à 150 arbres à l'hectare.

Un peuplement plein doit arriver à 200 arbres.

Une chêne-liège donne cinq à six récoltes réparties sur une durée totale de 50 à 60 ans.

A chaque récolte le poids du liège à enlever est d'environ 10 kilogs par an

(1) Du mercure africain. Office de l'Algérie, Paris.

et par arbre. Elle devrait donc donner 125 kilogs par an à l'hectare ; mais pour obtenir le maximum de qualité, les lots exploités par l'Etat ne laissent que 60 kilogs et 110 chez les particuliers.

Commerce du liège. — En Algérie les lièges sont exportés sous plusieurs formes : à l'état brut, c'est-à-dire tels qu'ils ont été détachés des arbres producteurs ; ou bien en planches ayant subi une préparation spéciale.

Cette préparation consiste généralement en un « bouillage » (cuisson à l'eau bouillante pendant une heure), puis en un raclage pour enlever la croûte dure impropre aux divers usages auxquels le liège est destinés ; enfin en un « visage » qui consiste à raser les bords de la pièce de liège et à éliminer les parties mauvaises.

Les meilleures qualités sont utilisées dans la fabrication des bouchons ; les autres servent dans l'industrie à la confection de plaques isolantes, de semelles, etc...

La poussière même intervient dans la fabrication du linoléum. Les petits déchets servent à produire des agglomérés, etc.

On peut diviser les divers pays utilisant le liège en deux groupes :

1° Les pays non producteurs de liège, mais ayant une industrie du liège (Allemagne, Autriche, Hongrie, Russie, Etats-Unis, Argentine) ;

2° Les pays producteurs de liège, qui en même temps travaillent et transforment ce liège (France, Algérie, Italie, Espagne, Portugal).

Phénomène curieux et qui ne s'explique que par le développement pris chez eux par toutes les industries quelles qu'elles soient, c'est dans les pays non producteurs de liège que se trouvent les plus nombreuses et plus importantes usines travaillant le liège brut.

Les chiffres indiqués à la suite de cette étude, en signalant les achats de lièges en Afrique du Nord par les étrangers, donneront un aperçu de ce qu'est la consommation des bouches et l'industrie du liège en ces pays.

On peut donc affirmer actuellement que les lièges d'Algérie sont recherchés non seulement par les fabricants français, mais surtout par les étrangers. Malheureusement une légende, entretenue par les concurrents espagnols et portugais, avait classé les lièges algériens comme inférieurs et contribué ainsi, jusqu'après la guerre, à les éliminer de certains marchés.

Il est à noter, à ce sujet, que l'Algérie a expédié en 1927 à l'Espagne 183.000 kilogs de belles planches de liège.

Industrie du bouchon. — L'industrie des bouchons de liège en Algérie était à peu près inexistante avant la guerre. De petits fabricants installés principalement à Alger et dans les villes du littoral, se bornaient à satisfaire les besoins locaux.

En raison de l'élévation des taux du fret et des tarifs ferroviaires, l'Algérie a été amenée dès 1919 à industrialiser sur place une partie plus importante de sa production.

C'est une évolution complète qui s'est manifestée dans cette branche, nécessitant la formation d'une main-d'œuvre adaptée à cette industrie nouvelle et des efforts considérables de la part des fabricants algériens.

D'importantes usines, puissamment outillées, se sont créées dans les principaux centres.

Exportations

Liège	En 1926 (en tonnes)			En 1927 (en tonnes)		
	En France	A l'Etranger	Total	En France	A l'Etranger	Total
Vierge ou mâle.....	10	7.222	17.232	123	19.360	19.483
Débris et déchets.....	290	13.250	13.540	217	12 829	13.046
Brut (proprement dit)..	63	2.249	2.312	288	2.313	2.601
En planches régulières.	3.634	11.436	15.070	2 312	10.758	13 060
Bouchons.....	17.334	531	17.863	11.918	545	12.463
Ouvré.....	3.906	355	4.261	2.166	299	2.465

L'industrie bouchonnière française vient de se constituer en syndicat et se réserve la production de la Petite Kabylie.

C'est 75.000 quintaux qu'elle absorbera sur 100.000 nécessaires à cette industrie.

Au sujet de l'industrie du bouchon, il est profondément regrettable qu'un représentant viticole ait demandé, à la Chambre, une diminution des droits de douane sur les bouchons étrangers, alors que la France et l'Algérie peuvent fournir les qualités requises pour satisfaire aux bouchages des crus les plus réputés.

Cette intervention, faite pour surprendre, touche non seulement l'exportation de nos capitaux à l'étranger, mais laisse supposer que tous nos lièges sont de qualité inférieure. D'où un tort considérable porté à une branche importante de l'industrie française.

Pour répondre au discrédit qui pourrait être jeté sur les lièges algériens, l'importance de leurs exportations en France et à l'étranger prouve surabondamment leur succès auprès des fabricants. De plus ils interviennent sur le marché français pour enrayer une hausse exagérée des lièges étrangers. Ce sont eux qu'il faut employer et vanter si l'on veut qu'une industrie française soit prospère.

MAC GRELLET.

LA PROPAGANDE POUR LE VIN (1)

L'an dernier, j'ai essayé de montrer les dangers que courait la viticulture et me suis fait un devoir d'attirer l'attention sur la nécessité de défendre le vin.

Depuis, nos ennemis n'ont pas désarmé, au contraire. Après avoir institué le régime sec aux Etats-Unis, réglementé la consommation du vin au Canada, dans les pays scandinaves, en Irlande, etc., les ligues prohibitionnistes s'attaquent maintenant à l'Europe et surtout à la France. La question de prohi-

(1) Communication au Comice agricole de Béziers.

bition de toute boisson fermentée a même été portée devant la Société des Nations. Heureusement, après une énergique protestation, elle n'a pas été discutée.

Or, ces ligues qui, nous le répétons, semblent mues uniquement par une pensée de perfectionnement social, cachent presque toujours les calculs particuliers d'hommes d'affaires ; ce qu'elles veulent réellement, c'est favoriser la consommations des boissons concurrentes du vin : l'eau minérale, la bière, le cidre, le thé, le café, le chocolat, etc.

Comme l'a dit Michelet : « La France doit son génie en grande partie à son vin. » Nous devons par tous les moyens défendre un produit qui est une des gloires de notre pays.

Or, la campagne contre le vin se poursuit avec une vigueur sans cesse accrue, et dans de nombreux journaux français, dans certains même qui devraient défendre les produits du sol, le vin est attaqué d'une façon éhontée.

Désirant avant tout faire l'union de tous les viticulteurs, créer un bloc viticole qui, seul, peut défendre utilement la vigne et le vin, nous ne voulons pas relever les insinuations et les maladresses commises dans certaines régions. Nous nous sommes toujours efforcés de mettre de l'huile dans les rouages pour éviter des grincements, nous faisons appel au bon sens de tous les viticulteurs de France et nous leur disons : « Ne faisons pas le jeu de nos ennemis en nous divisant, n'opposons pas la Bourgogne au Bordelais, le Bordelais au Midi... Ce n'est pas se grandir qu'essayer de diminuer. Formons une grande famille. Pour défendre la terre, il faut l'union de tous les viticulteurs et de tous ceux qui vivent de la vigne et du vin. A l'occasion même, la viticulture doit prendre la défense du commerce des vins dont certaines charges pèsent indirectement sur elle (droits exagérés, tarifs de transports, taxes sur le chiffre d'affaires, lois sur les bénéfices illicites...). L'union fait la force, ne l'oublions pas, et c'est seulement en nous unissant que nous obtiendrons des satisfactions.

L'intérêt de tous les viticulteurs est de voir s'intensifier la propagande pour le vin, et je me fais un devoir de remercier tous ceux qui mènent avec nous le bon combat.

Je tiens à remercier également tous ceux qui m'ont facilité une tournée d'Etudes viticoles en Italie.

Très bien accueilli partout, j'ai d'abord le devoir de dire, malgré ce qu'ont publié les journaux, qu'il m'a été servi en Italie, quand je l'ai demandé : apéritif français, vin français, liqueur française ; pour mieux préciser, j'ai eu l'occasion de demander du Noilly, du Bordeaux, de la Chartreuse, du Martel et l'on m'a servi ce que je désirais.

Je tiens à remercier M. Marescalchi, un apôtre de la viticulture, dont la compétence et le talent égalent la modestie. Reçu par lui avec grande cordialité, j'ai pu voir combien le dévouement à une cause pouvait servir la prospérité d'un pays.

Je remercie également M. Delmasso, directeur de l'Ecole Royale de Conegliano, et tous les professeurs qui ont bien voulu faciliter ma tâche. M. Del-

masso a le cerveau d'un chef et le cœur d'un artiste. Dans son Ecole, vrai temple du Travail et de l'Art, on ne sait ce que l'on doit le plus admirer : les vignes, les laboratoires, les salles de conférences imposantes par leur grandeur et leur décoration, les salles de dégustation très suggestives, tout chante la gloire de la Vigne et du Vin.

Ayons le courage de reconnaître la supériorité de ceux qui font mieux que nous. Actuellement les Italiens sont des maîtres pour la défense, la présentation et la vente de leurs produits.

Ils ne craignent pas d'installer des brasseries de vin (Albergo de Vino) dans les régions réfractaires. Ces brasseries sont arrangées avec art.

J'ai constaté avec plaisir que nos intérêts étaient les mêmes dans bien des cas : ils demandent de lutter plus efficacement contre la fraude, ils veulent comme nous obtenir plus de loyauté dans la vente du vin, ils veulent comme nous que le nom de Vin soit réservé, dans tous les pays, uniquement au produit de la fermentation des raisins frais. Ils sont contre les vins de raisins secs. Notamment les vins grecs, qui leur font une grande concurrence.

Pour leur propagande, ils ont un véritable ministère et de grosses subventions. Ce sont des millions qu'ils dépensent, car ils comprennent que la prospérité de l'agriculture et de la viticulture en particulier fait la prospérité de leur pays.

Le programme de l'Association de propagande pour le vin est assez chargé : affiches, films, conférences, fête du vin, placards, cartes statistiques, cartes postales, brochures, etc... Malheureusement, pour le réaliser, il faut beaucoup d'argent, et, en France, les viticulteurs n'attachent pas assez d'importance à cette question de propagande pour le vin.

Pourtant, qui peut nier que les prix actuels du vin sont dus simplement à des récoltes déficitaires et non à une augmentation de consommation ? Qu'arriverait-il dans une année de production normale, si la consommation n'augmentait pas... si les ennemis du vin arrivaient à leur fin ? Regardons le danger en face. « Gouverner, c'est prévoir. »

Tandis qu'en Italie les viticulteurs préparent un budget de 400 millions de lires pour la propagande de leur produit, tandis qu'ils envisagent l'envoi d'avions pour aller au loin faire connaître la supériorité de leurs vins, pour le moment nous sommes obligés de restreindre notre programme.

Pourtant, faire mieux connaître notre vin, en augmenter la consommation, tout est là. L'intérêt de tous les viticulteurs est de nous aider ; et si tout le monde payait, comme le dit si bien M. Degrully, à raison de deux sous par hectolitre pour une récolte de 50 millions, nous disposerions de 5 millions. Si tout le monde payait ! mais ce n'est là qu'un rêve et je répète après M. Degrully : « Peut-être nos petits-neveux le verront-ils se réaliser ».

Pour l'instant, nous allons vous montrer ce qui a été fait pour nos débuts avec le peu de ressources que nous possédons.

Grâce à la C. G. V. d'abord, qui a bien voulu nous donner l'adresse de ses agents, grâce à des viticulteurs dévoués (toujours les mêmes), nous avons pu faire distribuer dans de nombreuses stations balnéaires ou villes très fré-

quentées : Vichy, Evian, Ax-les-Thermes, Luchon, Barbazan, Lourdes, Lisieux, etc., dans les bureaux de poste, hôtels, cafés :

1° des buvards portant en français, anglais et allemand :

CHOISISSEZ !	
Moyenne de la vie humaine :	
59 ANS pour un buveur d'EAU	63 ANS pour un buveur de VIN

2° des cartes postales « Pasteur »;
3° des brochures donnant l'appréciation des docteurs sur le vin ;
4° des menus ;
5° des programmes.

Nous avons subventionné un poste de T.S.F. qui, tous les jours, va porter au loin la phrase de Pasteur : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » ou « Buvez du vin, c'est la santé », etc. ; quelquefois même, c'est une poésie sur le vin qui est transmise en attendant des conférences.

Pour répondre à l'offensive de la bière et du cidre, depuis quelques jours nous faisons répandre à profusion des papillons portant :

DONNEZ LA PRÉFÉRENCE
AUX RESTAURANTS QUI COMPRENNENT LE VIN
DANS LES PRIX DES REPAS.

Cette question du vin dans les hôtels est très importante, et tout viticulteur peut nous aider non seulement en donnant la préférence aux hôtels et restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas, mais encore en refusant tout vin piqué ou moisi.

En faisant mieux connaître l'action bienfaisante des vitamines du vin. ceau de viande avariée ? Exigez donc que l'on vous serve à table du bon vin loyal et marchand. Tout restaurateur digne de ce nom doit acheter uniquement du très bon vin, d'autant plus, hélas ! que le vin supérieur ne coûte pas beaucoup plus cher que le vin ordinaire ; et si les voyageurs et les touristes qui traversent notre région boivent du bon vin, ils seront les premiers à lui faire de la réclame, tandis que l'expérience montre qu'après avoir dégusté des vins défectueux, les voyageurs demandent trop souvent de la bière ou de l'eau minérale. En attendant de pouvoir créer des prix pour récompenser les hôteliers qui servent les meilleurs vins, nous ne saurions trop recommander aux viticulteurs de donner la préférence aux hôtels qui comprennent le vin dans le prix du repas. Dans le Bordelais, il existe déjà des restaurants donnant satisfaction aux viticulteurs sur ce point. La liste en a été établie. Nous allons publier une liste pour plusieurs villes.

MM. les Président des Sociétés agricoles et viticoles peuvent nous aider pratiquement :

1° en achetant des cartes postales qui répandront partout la phrase de Pasteur : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » ;

2° en achetant des buvards « Moyenne de la vie humaine » et en profitant de tout voyage de leurs adhérents pour les glisser dans des sous-mains ou les placer dans des bureaux de poste, hôtels, etc. ;

3° en créant dans les villes ou villages une flamme pour oblitérer les timbres, dans le genre de celle de Béziers :

Le Vin est un aliment Buvez du vin

Les formules ne manquent pas :

Le Vin c'est la santé	Le Vin est la plus saine des boissons	Un litre de Vin contient 700 calories

Etc., etc...

Puisque, par une réclame bien conduite, on a pu augmenter de 46 % la consommation du café, de 147 % celle du thé, pourquoi, par une propagande intensive, n'augmenterait-on pas la consommation du vin ?

En faisant mieux connaître les bienfaits du vin dans l'organisme, en publiant les statistiques démontrant que dans les pays où l'on boit le plus de vin il y a moins d'alcooliques, moins de tuberculeux, moins de cancéreux, etc...

En faisant mieux connaître l'action bactéricide du vin, particulièrement sur le choléra et la fièvre typhoïde ;

En faisant mieux connaître l'action bienfaisante des vitamines du vin,

Nous devons, sinon doubler, au moins faire augmenter sérieusement la consommation du vin dans le monde et ainsi atteindre notre but : la prospérité de notre pays, car, ici surtout, quand le vin va, tout va.

A. Nougaret,

Président de l'Association pour la propagande du vin.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole du Portugal (Pedro Bravo). — Vœu de la C. G V. relatif aux apéritifs à base de vin. — Vœu du Conseil général du Rhône : emploi de la main-d'œuvre militaire pour les vendanges ; secours (M. D.). — Affaires réalisées par la Compagnie du Vinmonopol en Norvège. — VIII[e] Foire aux vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après les pluies persistantes et continues que nous avons signalées dans notre dernière chronique, a succédé une température douce qui maintenait l'humidité.

Le vent du Nord réclamé a bien fait son apparition le samedi 10 ; mais il était très froid. Dans la nuit du 11 courant, le vent a cessé et le baromètre est descendu à — 2 et — 3. Il y a eu de la gelée blanche à certains endroits et des gelées à glace.

La vigne n'avait pas encore bien débourré ; mais beaucoup de bourgeons éclos ont été grillés par la gelée blanche. D'autres ont été tués dans le coton par la gelée à glace qui a pu refouler la sève. On ne constatera cette dernière avarie que dans quelque temps.

Dans la matinée du 14, une seconde gelée s'est produite, moins importante que la première.

Les départements de Vaucluse, du Gard, de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales ont eu à souffrir des gelées qui n'auront probablement pas une grande importance, à cause de la végétation en retard.

On ne peut pas encore constater les dégâts des refoulements de sève.

Les travaux dans le vignoble, sont maintenant fort en retard. Les premiers labours ne sont pas faits à certains endroits et les fumures sont à peine commencées.

On ne pourra pas rentrer dans beaucoup de terres avant 15 jours ou trois semaines.

Les greffages viennent de commencer dans les vignes de coteaux où l'eau a pu s'écouler.

Nous aurons à craindre cette année, les invasions de Mildew à cause de la grande humidité persistante à la surface du sol. Les traitements préventifs aux produits cupriques s'imposeront.

On demandait de l'eau depuis quelques années, dans notre région ; maintenant, il y en a trop.

Les plants américains racinés ont subi un arrêt d'achat, à cause des pluies qui ont arrêté les plantations ; aussi, les prix qui étaient arrivés à 1.000 francs les mille, se sont tassés. Il y a même baisse sensible.

Les cours des vins qui se tassaient un peu dans les derniers marchés viennent d'être affermis par les intempéries que nous venons de subir.

La propriété résiste aux prix de 20 francs le degré offerts par le commerce.

Peu de ventes effectuées. Toujours beaucoup de calme dans les affaires d'alcools, de marcs ou de vins.

Au moment où on pensait pouvoir reprendre les travaux dans les vignobles de coteaux, la pluie s'est remise à tomber avec persistance pendant plusieurs jours, causant de nouveaux débordements de rivières et inondant pas mal de terres de la plaine.

Depuis plusieurs années les viticulteurs et agriculteurs de notre région demandaient de l'eau. Maintenant, nous en avons trop, et l'on n'entend que des plaintes.

Les travaux dans le vignoble sont déjà en retard. Ces dernières pluies vont encore les retarder parce que dans toutes les terres de plaine il sera impossible de pénétrer avant un mois, en supposant que le temps devienne beau.

Les pluies étaient froides et dans la matinée du 21 il est tombé du givre, ce qui est très rare à cette époque dans notre région.

Les engrais n'ont pas pu être employés. Il est vrai que dans les terres où les cours d'eau ont débordé, le limon déposé remplacera les fumures.

Le greffage est suspendu à cause des pluies.

Les traitements de printemps contre l'Eudémis et la Cochylis devraient commencer à la fin de ce mois, mais ils peuvent être retardés par la température que nous subissons, parce que l'apparition des générations de papillons ne se produira pas encore.

Toutefois il sera bon de mettre en place avant le 10 avril les pièges alimentaires indicateurs, destinés à la capture des papillons de l'Eudémis et de la Cochylis.

Les godets pièges doivent être suspendus à hauteur des raisins, à un piquet placé au pied des souches, de manière à ne pas gêner les travaux de culture. Le liquide « Captor » doit être dilué de vingt fois son volume d'eau.

Les pluies ont ralenti les demandes de plants américains racinés, beaucoup de terres ne pouvant être plantées. Aussi on constate une baisse dans les prix.

Les Rupestris manquent chez beaucoup de pépiniéristes parce qu'il y a eu d'importantes exportations.

On trouve en ce moment plus facilement des Riparias et des Riparias × Rupestris 3.309 que des Rupestris.

Malgré la température froide, les pluies du vent du Midi favorisent le débourrement, ce qui fait craindre des dégâts, si les gelées venaient à se produire lorsque le temps se mettra au sec.

Les marchés sont animés par le nombre de personnes qui les fréquentent, mais les affaires restent très calmes.

Avec les intempéries que nous subissons, les propriétaires viticulteurs qui n'ont pas vendu le vin craignent des dégâts et une forte diminution de la future récolte, soit par les gelées, soit par les invasions de maladies cryptogamiques. Aussi ils ferment leurs caves et ne veulent même pas donner d'échantillons. Le commerce local des vins subit une crise en ce moment.

Il n'a que de rares commandes de l'extérieur et il ne trouve pas à acheter aux prix offerts.

Les vins qui se traitent à 20 fr. le degré sont ordinaires, les vins supérieurs ne sont pas cédés à ces prix.

La situation viticole et vinicole de notre région est un peu anormale en ce moment. — E. F.

Situation viticole du Portugal. — Les conditions favorables pour la vigne, pendant la dernière année, ont provoqué une abondante récolte de raisins pour les vins de table, et une grande difficulté de placement pour les produits. Les prix se maintiennent par conséquent bas, et les chais pleins, sans demandes de la part du commerce.

Dans le nord du pays, sauf la région des vins généreux de « Porto », la teneur alcoolique a été inférieure à la normale ; mais dans le centre et le sud abondent les vins de 12 à 13°, très convenables pour la correction des vins de bas degré.

L'exportation se maintient, pour le moment, faible, et l'information que la France vient de décréter l'élévation des droits de douane pour les vins portugais, qui étaient protégés par la législation antérieure, a produit un grand découragement parmi les viticulteurs et négociants en vins, qui reconnaissent l'impossibilité de continuer à maintenir le commerce avec la France, parce que les frais s'élèvent à 50 % de la valeur du vin.

Un hiver peu froid et un mois de février chaud ont provoqué le commencement du bourgeonnement de la vigne aux premiers jours de mars, ce qui fait craindre la possibilité de gelées tardives qui provoquent la destruction des bourgeons. Cette période critique n'est pas encore écoulée. — Pedro Bravo.

Vœu de la C. G. V. relatif aux apéritifs à base de vin. — Dans une récente séance, la C. G. V. a adopté le vœu suivant, relatif à la composition des apéritifs à base de vin : « Que les vermouths et tous apéritifs à base de vin, renferment obligatoirement un minimum de 80 % de moût de raisin frais ou de vin, les vins blancs de base devant titrer au minimum 10 % d'alcool naturel et que ces mêmes apéritifs ne puissent être édulcorés qu'avec des moûts, des vins doux naturels ou des mistelles. »

Vœu du Conseil général du Rhône : Emploi de la main-d'œuvre militaire pour les vendanges. Secours. — Le Conseil général du Rhône, considérant que l'emploi de la main-d'œuvre militaire préconisée en 1925 pour les vendanges doit être à nouveau mis à l'ordre du jour ; considérant que l'armée n'a pas souffert de l'application de cette mesure il y a deux ans, demande que les équipes militaires soient, selon la nécessité des besoins agricoles, mises à la disposition de tous les viticulteurs, sans distinction de catégories.

D'autre part, le même Conseil général demande que l'Etat et le département indemnisent les viticulteurs de leurs travaux et du prix des produits anticryptogamiques en raison des sérieux dégâts causés par la grêle dans le canton d'Anse, les 14 juillet, 11 et 25 août 1927, et des indemnités de chômage accordées aux ouvriers des villes, et qu'il serait juste d'accorder également aux paysans, ouvriers des champs, au prorata des pertes occasionnées par les circonstances atmosphériques. (Séance du 10 septembre 1927.)

Nous souscrivons aux vœux analysés ci-dessus comme constituant de pures et simples mesures d'équité à l'égard des viticulteurs du Rhône. — M. D.

Affaires réalisées par la Compagnie du Vinmonopol en Norvège. — On nous informe que la Société Vinmonopol a tenu son assemblée générale le 8 novembre. Il résulte de son rapport annuel que le chiffre d'affaires atteint pour l'exercice est de 58,3 millions de couronnes, dont 44 millions à Oslo et 7,1 millions dans chacune des succursales de Bergen et Trondhjem. En ce qui concerne spécialement le vin, on en a vendu 28,5 millions de litres à Oslo, 4,4 millions à Bergen et 3,9 millions à Trondhjem ; pour les eaux-de-vie, 15,5 millions de litres ont été vendus à Oslo, 2,69 millions à Bergen et 3,2 millions à Trondhjem.

Les stocks, à la date du 30 juin 1927, représentaient une valeur commerciale de 34.082.603 couronnes au lieu de 25.797.450 couronnes à la date du 30 juin de l'année dernière.

Le Vinmonopol possède 15 (bientôt 16) magasins de vente à Oslo, 6 magasins à Bergen et 4 à Trondhjem, ainsi que quelques magasins de vente dans d'autres villes. Son personnel et ses ouvriers sont au nombre de 1.060 personnes.

Les résultats de ces statistiques sont intéressants à connaître pour marquer la progression du commerce des vins et liqueurs en Norvège.

VIII[e] Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — La Foire aux Vins de cette année n'aura pas lieu, comme d'habitude, le premier mardi du mois de mai (1[er] mai 1928), mais exceptionnellement, selon le désir de plusieurs hôteliers et restaurateurs, seulement le second mardi, c'est-à-dire *le 8 mai* 1928. Ce sont de nouveau les 10 Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg, bien renommés par leurs vins de première qualité, qui exposeront leurs meilleurs produits pour la dégustation. En même temps aura lieu une exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les maisons fournisseurs feront bien en se faisant réserver dès maintenant par la Section viticole de Ribeauvillé les emplacements nécessaires, dont les prix sont très minimes (à partir de 20 fr.).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 16 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nimes (26 mars 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 145 à 155 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Costières, de 195 à 220 fr. ; Clairettes, de 195 à 220 francs. Blanc d'Aramon, de 155 à 170 francs l'hectolitre. Rosé, 155 à 170 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, incoté.

Montpellier (20 mars 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7° 1/2 à 11°, de 155 fr. à 210 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 11°, de 160 à 210 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (23 mars). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 165 à 200 fr. Vins rosés, de 8° à 10°, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°, de 19 fr. » à 19 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.060 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; fine de Béziers 52°, 885 fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 mars 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 185 à 235 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (24 mars). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 166 fr. à 220 fr. l'hecto. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (24 mars). — Vins rouges de 8 à 12°, de 162 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 420 à 450 fr., Haut-Rhin, 380 à 400 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 155 fr. » à 159 fr. » ; orges, 123 fr. à 152 fr., escourgeons, » fr. à 140 fr. ; maïs, 132 fr. 00 à 144 fr. 00 ; seigle, 122 à 134 fr. ; sarrasin, 113 fr. à 120 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 124 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 161 fr. 97. — Buenos-Ayres, 124 fr. 50. — Chicago, 132 fr. 68. — Sons, 72 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 55 à 65 fr. — Blanche, de 35 à 45 fr. ; jaune commune, de 43 à 50 francs ; Saucisse rouge, de 60 à 76 francs ; d'Algérie, de 250 fr. à 290 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 200 francs ; paille d'avoine, de 175 à 185 fr. paille de seigle, 170 à 200 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 142 fr. (Marseille) ; palmistes 104 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.060 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 262 fr. 50 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 15 fr. 80. — Moutons, 3 fr. 50 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 14 fr. ».

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7(chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 130 fr. » à 131 fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, » à » fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, » fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 7[illegible]0 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 80 à 180 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 500 à 600 fr. Endives françaises, de 220 à 300 francs. — Citrons Algérie, 25 à 50 francs le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 650 à 1.200 francs. — Epinards, 250 à 320 fr. les 100 kg. — Escaroles, 150 à 250 fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 700 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 250 à 300 fr. — Artichauts Espagne, 70 à 130 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 1.400 à 2.000 fr. — Poireaux, 250 à 350 fr. les 100 bottes — Oignons, 150 à 280 fr. les 100 kilos. — Poires, choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, » à » fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 80 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 mars 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	4 »	9 »	»	....18....	14 »	8 »	11 »	»
Lundi.....	16 »	9 »	12. 5	0.3	....19....	12 »	8 »	10 »	»
Mardi.....	18 »	5 »	11. 5	»	....20....	14 »	9 »	11. 5	»
Mercredi..	10 »	8 »	9 »	6	....21....	12 »	5 »	8. 5	14
Jeudi.....	17 »	6 »	11. 3	0.2	....22....	14 »	9 »	11. 5	»
Vendredi..	15 »	9 »	12 »	5	....23....	15 »	9 »	12 »	3
Samedi....	14 »	7 »	10. 5	5	....24....	15 »	3 »	9 »	3
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	10 »	— 6 »	2 »	»	....18....	12 »	6 »	9 »	»
Lundi.....	13 »	— 5 »	4 »	»	....19....	11 »	— 3 »	7 »	»
Mardi.....	13 »	— 2 »	5. 5	»	....20....	9 »	7 »	8 »	0.1
Mercredi..	3 »	0 »	1. 5	»	....21....	9 »	8 »	8. 5	13
Jeudi.....	12 »	— 3 »	4. 5	3.6	....22....	8 »	4 »	6 »	5
Vendredi..	14 »	3 »	8. 5	»	....23....	» »	19 »	» »	6
Samedi....	20 »	5 »	12. 5	2	....24....	14 »	6 »	10 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	14 »	5 »	9. 5	»	....18....	19 »	7 »	13 »	»
Lundi.....	11 »	5 »	8 »	»	....19....	19 »	8 »	13. 5	»
Mardi.....	» »	6 »	» »	»	....20....	19 »	9 »	14 »	»
Mercredi..	11 »	7 »	9 »	6	....21....	14 »	5 »	9. 5	2
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	0.4	....22....	18 »	8 »	13 »	12
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	0.4	....23....	» »	6 »	» »	4
Samedi....	12 »	3 »	7. 5	0.2	....24....	15 »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	14 »	1 »	7. 5	»	....18....	19 »	9 »	14 »	»
Lundi.....	12 »	2 »	7 »	»	....19....	14 »	8 »	11 »	1
Mardi.....	11 »	8 »	9. 5	»	....20....	17 »	9 »	13 »	»
Mercredi..	13 »	8 »	10. 5	7	....21....	15 »	8 »	11. 5	1
Jeudi.....	10 »	6 »	8 »	0.6	....22....	18 »	8 »	13 »	12
Vendredi..	» »	10 »	» »	11	....23....	14 »	9 »	11. 5	12
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	0.3	....24....	14 »	6 »	10 »	2

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.